

PENGARUH KONSENTRASI LARUTAN GARAM DAN LAMA SIMPAN TERHADAP MUTU TELUR BEBEK ASIN

Oleh
Siti Shofiyati
11308141012

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsentrasi larutan garam dan lama simpan berapa telur bebek asin masih memenuhi standar mutu telur asin.

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen menggunakan 72 butir telur bebek yang di awetkan menggunakan larutan garam dengan konsentrasi 10%, 20%, 30% dan 40% dan direndam selama 10 hari, kemudian dikukus dan disimpan pada suhu ruang selama 10, 12 dan 14 hari telur bebek asin masing-masing diambil 6 butir secara acak, kemudian dilakukan uji mikrobiologi dan organoleptik untuk melihat mutu telur bebek asin. Data dianalisis secara deskriptif dengan melihat keberadaan bakteri patogen yaitu bakteri *Salmonella sp.* dan bakteri *Staphylococcus aureus* serta melihat sifat organoleptik seperti warna, bau, tekstur dan rasa pada telur bebek asin untuk menentukan kualitas mutu telur bebek asin menurut standart SNI.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa telur bebek asin dengan kombinasi perlakuan konsentrasi larutan garam dan lama simpan berdasarkan uji organoleptik dan uji bakteri patogen masih memenuhi syarat mutu telur asin. Sedangkan jumlah total bakteri pada telur bebek asin melebihi batas maksimum, dan sudah tidak sesuai dengan standar yang diperbolehkan yaitu $>1 \times 10^5$ Cfu/ml. Telur bebek asin yang memiliki mutu paling baik dari semua parameter seperti organoleptik, ada tidaknya bakteri patogen dan jumlah total bakteri didapatkan pada kombinasi perlakuan dengan konsentrasi larutan garam 40% dan lama simpan pada hari ke 12.

Kata kunci : *Telur bebek asin, kualitas mikrobiologi dan organoleptik, Jumlah total bakteri*